

V

//

Da sempre abbiamo un unico obiettivo, impegnarci giorno dopo giorno per realizzare un sushi di qualità assoluta. Per farlo, mettiamo tutta la nostra passione e competenza per selezionare con la massima cura e attenzione il pesce più fresco presente nel mercato italiano.

La proposta Sushi de “**Il Vizio**” spazia da quello più tradizionale, nostro pallino da sempre, al “fusion” contaminato, frutto di esperienze, intrecci e percorsi dello chef. Seguendo la stagionalità del pescato, cerchiamo di portare nei vostri piatti prodotti esclusivi e tutta la qualità di una materia prima nostrana di assoluta eccellenza, semplicità e raffinatezza. Consultando il personale di sala potrete scegliere proposte per un sushi vegetariano di altissimo livello.

//

Per i tavoli superiori a 4 persone, al solo fine di garantire un corretto svolgimento del servizio e dare la possibilità a tutti i commensali di mangiare nello stesso momento, raccomandiamo la condivisione, come vuole la tradizione giapponese.

Ostriche	p.4
Tartare e carpacci	p.5
Sashimi	p.6
Nigiri	p.8
Gunkan	p.9
Uramaki	p.10

Coperto 4€

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, sono disponibili rivolgendosi al personale o consultando il menu nel QR code. I prodotti ittici destinati al consumo a crudo sono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE N.853/04 Allegato III Sezione VIII capitolo 3 lettera D, punto 3, il tempo che lei, gentile cliente, attende, è indice che i nostri piatti sono preparati al momento e curati in ogni minimo particolare.



Ostriche

Dalla Bretagna, dalla Normandia, dall'Irlanda e dal Mediterraneo
una selezione di ostriche pregiate, freschissime, selezionate dal nostro chef
per un percorso sensoriale tra le loro mille sfumature.

/ **1 pezzo calibro 2**
secondo disponibilità

€/Euro

Ancelin	8
Gillardeau	8
Tia Maraa	8

Tartare e carpacci

€/Euro

Salmone scozzese 26

Tartare di salmone scozzese, avocado, mango, ikura, riso soffiato

Gambero rosso di Mazara 35

Tartare di gamberi rossi, umeboshi, pompelmo rosa, kurozu, emulsione di bufala

Ceviche Tropicale 27

Ricciola, branzino, ombrina e salmone marinati con lime, cipolla rossa, coriandolo e passion fruit

Poke "Bara-chirashi" 25

Tartare di pesce del giorno , avocado, cetriolo, frittata giapponese , ikura, shiso e zenzero

Sashimi^{/1}

/ 80 gr circa a porzione

€/Euro

Pescato stagionale “del giorno” secondo disponibilità **23**

Tonno bluefin
Branzino
Orata
Dentice reale
Pezzonìa

Allevato **14**

Ricciola
Spigola
Salmone
Capasanta

Combinato **23**

3 tipologie di pesce

Il pescato del Vizio proviene dai nostri mari, Adriatico, Tirreno e a volte Mediterraneo scegliamo accuratamente personalmente per garantirvi il livello più assoluto di freschezza ed il pesce più esclusivo di tutto il Mediterraneo la mancanza di alcuni pesci non dipende da noi ma esclusivamente dalla stagionalità e dalle aste dalle quali giornalmente ci riforniamo.

Sashimi/2

€/Euro

Crostacei

1 pezzo a porzione

Gamberi rossi

8

Scampo

12

Il pescato del Vizio proviene dai nostri mari, Adriatico, Tirreno e a volte Mediterraneo scegliamo accuratamente personalmente per garantirvi il livello più assoluto di freschezza ed il pesce più esclusivo di tutto il Mediterraneo la mancanza di alcuni pesci non dipende da noi ma esclusivamente dalla stagionalità e dalle aste dalle quali giornalmente ci riforniamo.

Nigiri

€/Euro

Combinato Classico

3 pz di pesce del giorno secondo disponibilità **21**

Cross Over

1 pezzo a porzione

Ricciola harami **8**

Ricciola, salsa tamamiso, kizami wasabi, arancia

Spigola e tartufo **9**

Spigola, fiore di sale e tartufo

Salmone harasu **8**

Salmon harasu, finger lime, aonoriko

Magurozuke **9**

Magurozuke, maio di ume boshi, kizami wasabi, itotogarashi

Capasanta e Tartufo **10**

Capasanta, chu toro e tartufo

Wagyu **16**

Wa gyu, foie gras e tartufo



Gunkan

€/Euro

Gunkan cross over

Pesce, riso
1 pezzo a porzione

Salmone Ikura

Salmone, avocado, ikura

7

Capasanta e gambero rosso

Capasanta, gamberi rossi, paccasassi, finger lime

8

Ricciola, capasanta

Ricciola, capasanta, yuzu kosho, finger lime

7

Sashimi-Jo

Salmone, spigola, tonno, mela, mango, kizami wasabi, ikura, ponzu

9

Chutoro, capasanta

Chutoro, capasanta, foie gras flambato, tartufo

14



Uramaki

/ 8 pezzi a porzione

€/Euro

Viola	22
Avocado, carota viola, patata croccante, maionese di mandorle e barbabietola, cavolo marinato	
Tonno Aburi	28
Tonno grigliato, avocado, salsa yakiniku, chu toro flambato, cipolla fondente, yuzu kosho	
Rosso di Mazara	32
Gambero rosso di Mazara, maionese di Bufala, polvere di capperi, avocado, cetriolo	
California	26
Polpa di granchio delle nevi, maionese, avocado, arare, karashi mentaiko,	
Wa Gyu	36
Wagyu di Kagoshima A5 flambato, avocado, asparago in tempura, foie gras, salsa yakiniku, chips di patata viola	
Lotus	26
Salmone, avocado, tartare di salmone piccante, maio, salsa tamamiso, chips di loto	
Capasante e foie gras	28
Asparago, avocado, capasanta, foie gras flambato, kizami wasabi	

/

Il pesce che usiamo, scelto quotidianamente dal nostro chef da fornitori certificati,
è abbattuto secondo le normative reg. CE 852/04 e 853/04

il Vizio[®]
V Roma